



## Menu Hôtel Le Rive Gauche

<https://lacarte.menu>

r. du Port-au-Bois, 89300 Joigny, France

+33386914666, +33890210132, +33890210412 - <http://www.hotel-le-rive-gauche.fr>



La carte de Hôtel Le Rive Gauche de [Joigny](#) comprend 46 plats. En moyenne les **plats ou boissons sur la carte** coûtent environ 16 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. Le Restaurant Le Rive Gauche vous propose une sélection de plats authentiques respectueux des traditions à travers une carte variée, avec différentes formules de menu selon vos préférences. Le service est assuré tous les jours pour le déjeuner et le dîner de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30. Laissez-vous tenter par un voyage culinaire et savourez les délices du chef Jérôme JOUBERT et de son équipe. Une sélection de vins est également disponible pour accompagner votre repas.

# Menu Hôtel Le Rive Gauche



## Boissons Non Alcoolisées

EAU

## Plats Principaux

LASAGNE

## Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

## Toast

GRILLER

## Riz

RISOTTO

## Indien

ROTI

## Gâteaux Maison

FONDANT AU CHOCOLAT

## Boissons Chaudes

CAFÉ

3 €

## LE COIN APERO / AMUSE-BOUCHE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 10 €

## French

FOIE GRAS

## Via Emilia €45

DEUXIÈME COURS

## “Menu Degustazione Slow Cooking” €50

ENTRÉE

## Boissons

BOISSONS

VERRE DE VIN

## BOISSONS

DEMI-BOUTEILLE D'EAU 5 €

BOUTEILLE D'EAU 6 €

## Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

## Les Entrées

LA FRICASSÉE D'ESCARGOTS ET GNOCCHIS À LA PERSILLADE, EMULSION MOUTARDE, QUELQUES POUSSES 18 €

LE PÂTÉ EN CROÛTE DE PIGEON AU FOIE GRAS, GELÉE AU RATAFIA CHUTNEY D'OIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE 20 €

LES NOISETTES DE SAUMON FRANÇAIS MI CUITES, SABLÉ DE JEUNES LÉGUMES AUX OLIVES, PISTOU DE ROQUETTE ET COULIS PIQUILLOS, CRÈMEUX AÏOLI 19 €

L'ŒUF FERMIER POCHÉ, POINTES D'ASPERGES VERTES ET MOUSSELLINE DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE MORILLES ET BAGUETTE MARAÎCHÈRE 19 €

# Menu Hôtel Le Rive Gauche



## Les plats

LE MAIGRE RÔTI EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX ALGUES, SAUCE 28 €  
VIN BLANC MONTÉE À L'HUILE DE SÉSAME

LA SUGGESTION POISSON DU MOMENT SUIVANT LE RETOUR DU MARCHÉ 27 €

L'AGNEAU EN DÉCLINAISON, LA CÔTE RÔTIE, L'ÉPAULE EN SAMOUSSAS, LE RIS EN CROMESQUIS, BEIGNETS DE LÉGUMES ET JUS NOURRIT D'AROMATES 29 €

LA PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT, SAUCE PORTO ET POIVRE VERT, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, POINTES D'ASPERGES ET OIGNONS NOUVEAUX GLACÉS 30 €

## Ingédients Utilisés

BŒUF

CHORIZO

CANARD

FROMAGE

FRUIT DE MER

CHOCOLAT

## Ces Types De Plats Sont Servis

SOUPE



AMUSE BOUCHES

TURQUIE

VIANDE

POISSON

GLACE

## Dessert



GÂTEAU DE LAVE AU CHOCOLAT

BEIGNETS

SORBET

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT « EL JARDIN », GANACHE À L'ORANGE MARMELADE D'AGRUMES AU GRAND MARNIER, GLACE AU LAIT RIBOT ET SAFRAN 14 €

LE VACHERIN AUX CERISES CONFITES ET RATAFIA, CRÈME FOUETTÉE, SORBET FRAISE ET RHUBARBE, BÂTONS DE MERINGUE À L'AGASTACHE ET POIVRE TIMUT 14 €

LES FRAISES ET FRAMBOISES EN ENTREMETS, CRÈME MOUSSELINÉE ET GLACE PISTACHE COULIS DE FRUITS ROUGES ET ZESTES DE CITRON 14 €

LA PANNA COTTA À LA VANILLE, MINESTRONE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE DU JARDIN, TUILE ET GLACE AU LAIT D'AMANDES 14 €

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 5 €

# Menu Hôtel Le Rive Gauche



## Hôtel Le Rive Gauche

r. du Port-au-Bois, 89300 Joigny,  
France

### Heures d'ouverture:

Lundi 12:15-13:45  
Mardi 12:15-13:45  
Mercredi 12:15-13:45  
Jeudi 12:15-13:45  
Vendredi 12:15-13:45  
Samedi 12:15-13:45  
Dimanche 12:15-13:45

Fait avec [Carte](#)

